

Pasta mit Spargel-Pesto

Zutaten

400 g	Nudeln oder gefüllte Pasta	500 g	grüner Spargel
1 TL	Öl zum Braten	10 g	Basilikum
1	Knoblauchzehe optional	1 EL	Pinienkerne
50 g	Parmesan	3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

Nudeln wie gewohnt in Salzwasser kochen. Spargel waschen, die holzigen Enden abknipsen und den Rest in Stücke schneiden. Spargelspitzen beiseitelegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Spargelstücke darin 3 - 4 Minuten anbraten.

Anschließend mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl sowie 3 - 4 EL Nudelwasser grob pürieren.

Spargelspitzen ebenfalls anbraten. Nudeln zum Spargel in die Pfanne geben und mit dem Pesto mischen.

Bei Bedarf noch etwas Nudelwasser zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Direkt servieren und nach Belieben mit frischem Parmesan und Pinienkernen toppen.

Wow-Effekt! Spargel mit Orangen-Campari-Sauce

Für 2 Personen

1 kg	Spargel, geschält	40 ml	frischer Orangensaft
1 EL	abgeriebene Orangenschale	4 EL	Campari
40 ml	Brühe	100 g	Butter
1 EL	Zucker		Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Spargel wie gewohnt zubereiten. 20 min im geschlossenen Spargeltopf bissfest kochen.

Für die Soße: in einem Topf Zucker, Brühe, Orangensaft und Campari eindicken lassen.

Am Schluss die eiskalte Butter dazu, montieren wie der Fachmann sagt. So easy? Genau. Und so genial!

Spargelpinsa

Zutaten

2 Stck.	Pinsa	1 Bund	Frühlingslauch
1 Becher	Schmand	100 g	grünere Spargel
100 g	weißer Spargel	250 g	Speckwürfel
1 Stck.	Limette		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Schmand zusammen mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Limettenabrieb würzen.

Dann die Creme auf den Teigling streichen und obendrauf die Speckwürfel, kleingeschnittener Frühlingslauch und Spargel, sowie noch etwas Limettenabrieb dazu geben.

Das Ganze auf den Grill legen und den Deckel des Grills schließen & bei 250 Grad den Flammkuchen für 4 Minuten grillen.

Maiscremesuppe

Zutaten

6	Maiskolben im Ganzen	2	Zwiebeln
1 Glas	Gemüsefond	250 ml	Sahne
1	Chili frisch		Salz, Zucker, Öl, Butter
	Rauchsalz		

Zubereitung

Den Mais von allen Seiten grillen.

Entlang am Innenleben rundherum den Mais mit einem Messer abschneiden.

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden und in etwas Öl und Butter andünsten.

Den Mais hinzufügen und mit anschwitzen, jetzt das Ganze mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen lassen, bis der Mais weich ist.

Am Ende die Suppe mixen und durch ein Sieb passieren.

frischer Spargel

1 kg	frischen Spargel
	Salz, Zucker, Thymian, Knoblauch

Zubereitung

Spargel schälen und das holzige Ende abschneiden.

Die Abschnitte mit den Gewürzen ca. 10 min. kochen und dann abgießen.

Den Spargel in dem Fon ca. 5-7 min. bissfest kochen.